



Marshmallows-Ananasspieß mit Balsamico-Chili Glace

🕒 10–20 Min   

Zubereitung

- 1 Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden.
- 2 Die Marshmallows abwechselnd mit der Ananas auf dünne Holzspieße stecken.
- 3 Das Balsamico Glacé in einer Schale mit dem Kotányi Chili verrühren.
- 4 Die Spieße über der Glut oder leicht offenem Feuer grillen. Kurz abkühlen lassen und mit der Balsamico-Chili Glacé beträufeln.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

20 Stk.	Marshmallows zum Grillen (größere Stücke)
1 Stk.	Ananas, frisch
4 EL	Balsamicoglace
0.5 TL	♦ Chili scharf
4	Holzspieße

